

TORTILLA ESPANHOLA TRADICIONAL

INGREDIENTES

5 ovos

4 batatas grandes

1 cebola

1 xícara de azeite

sal

MODO DE PREPARO

Retire a pele das batatas, lave e corte-as em camadas finas para melhor fritura. Coloque em uma frigideira o azeite e acrescente as batatas e frite a fogo lento até dourar e ficar macias.

Retire depois de fritas, escorra, passe o azeite na frigideira e reserve.

Pegue os ovos, cebola e batatas após fritas e misture em um recipiente, ponha sal a gosto. Se quiser pode acrescentar uma linguiça calabresa, cortada em tamanhos pequenos.

Coloque a frigideira no fogo com o azeite que já estava reservado, coloque uma quantidade pequena de azeite, é apenas para untar a frigideira para que não grude os demais ingredientes. Após o azeite um pouco quente, despeje a mistura deixe-a no fogo por 20 segundos, separe as bordas para melhor manejo.

Cubra a frigideira com um prato ou tampa com um diâmetro maior que a frigideira. Vire a massa e coloque o outro lado para fritar, espere ficar douradinha e pronto é só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39942-tortilla-espanhola-tradicional.html>